



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİTTER ÇİKOLATALI KEK

Mine Gülgün

- 3 Adet Yumurta
- 1.5 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 2.5 Su Bardağı Un
- 1 Adet Portakalın Kabuğu
- 1 Çay Bardağı Dövülmüş Fındık veya Ceviz
- 2 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Paket Bitter Çikolata

Yumurta ve şekeri derin bir karıştırma kabının içine alıp, mikserle 5 dakika kadar çırpalım. Ardından kakao ve bitter çikolata hariç bütün malzemeleri karışıma ekleyip çırpmaya devam edelim. Karışımın 4/3 ünü yağlanmış kek kalıbına dökelim. Geri kalan karışıma kakaoyu ilave edip çırtıktan sonra kalıptaki karışıma dökelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 60 dakika pişirelim. Soğuduktan sona kalıptan çıkarıp benmari usulü eritilmiş bitter çikolatayı üzerinde gezdirip servis yapalım.